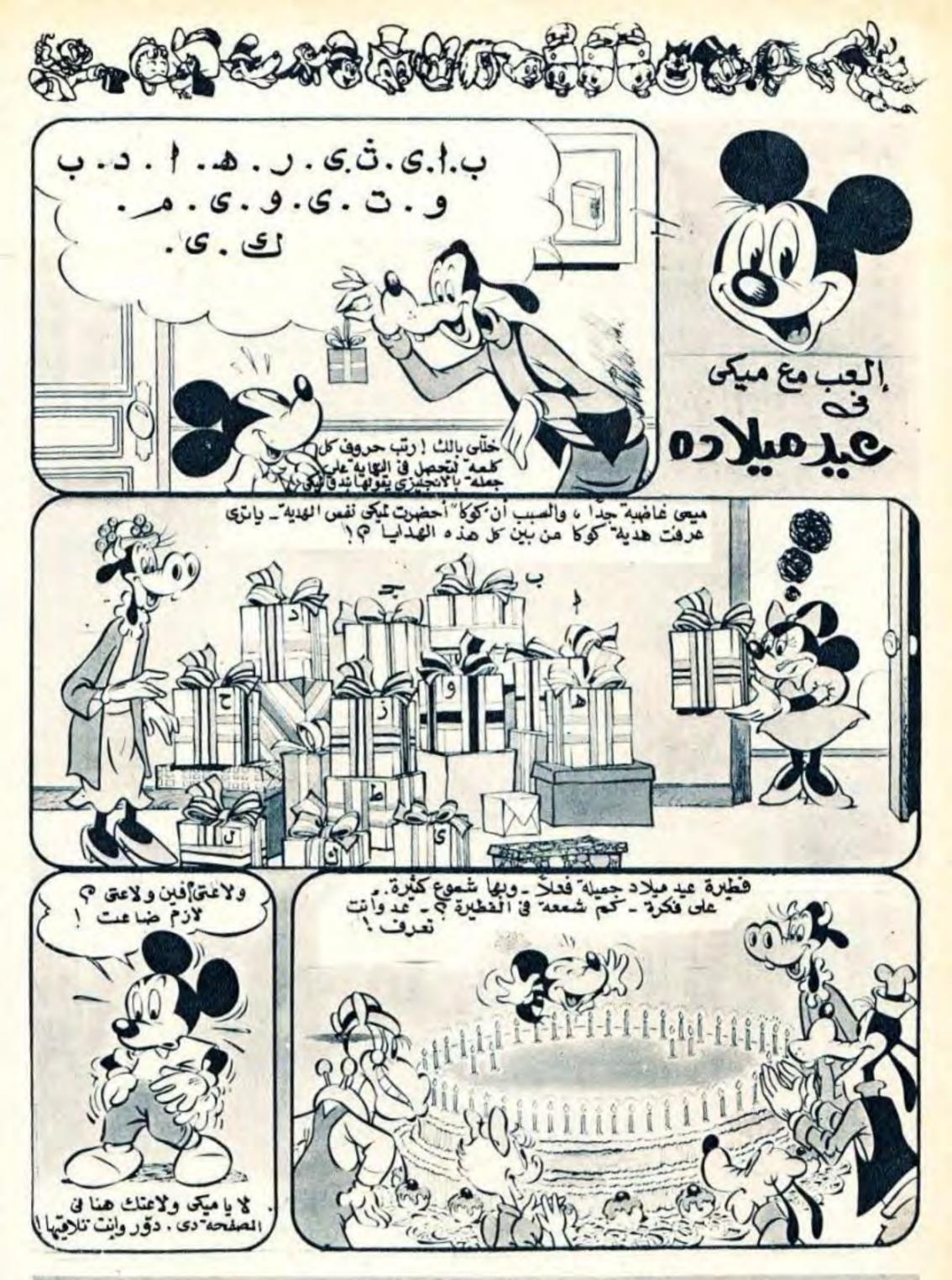


مع العدد هدية:

المناف المناف



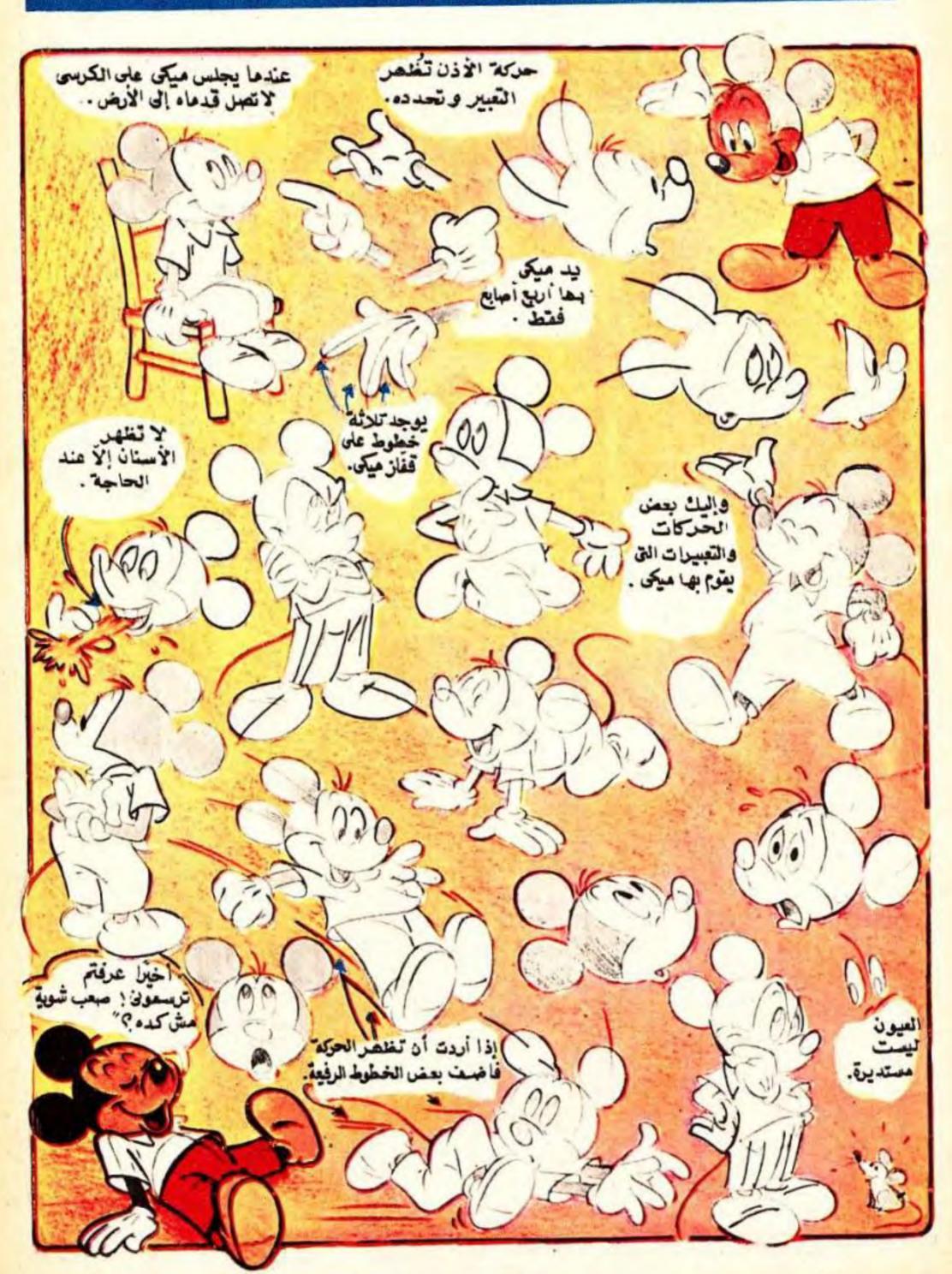




قصة حياتي باخنصار شديدا



في أى شكل تحبى ؟



ننيكنوك الوق القرا























للمراسلة : عمرو احمد عندل _ اليمن - تعز - طرف الوالد احمد عادل سليمان خبع مالية تعز





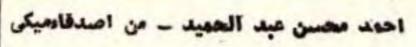




























عمرو صادق دعبس ـ من اصدقاء ميكى

















1.5

للمراسلة : مرزوق لويس غالى - ١٠١ ش ترعة جزيرة بدران - دوض الغرج













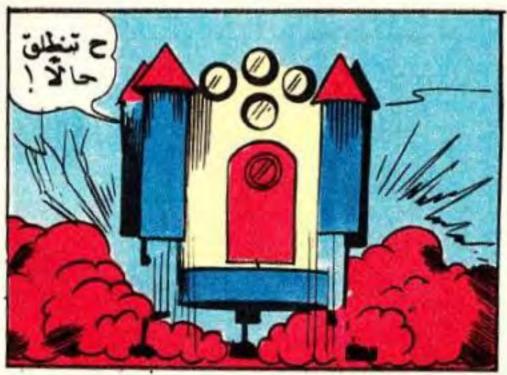
للمراسلة : ماجد محمد محمود العشماوى - .] ش ١٢ سيدى بشر - الاسكندية











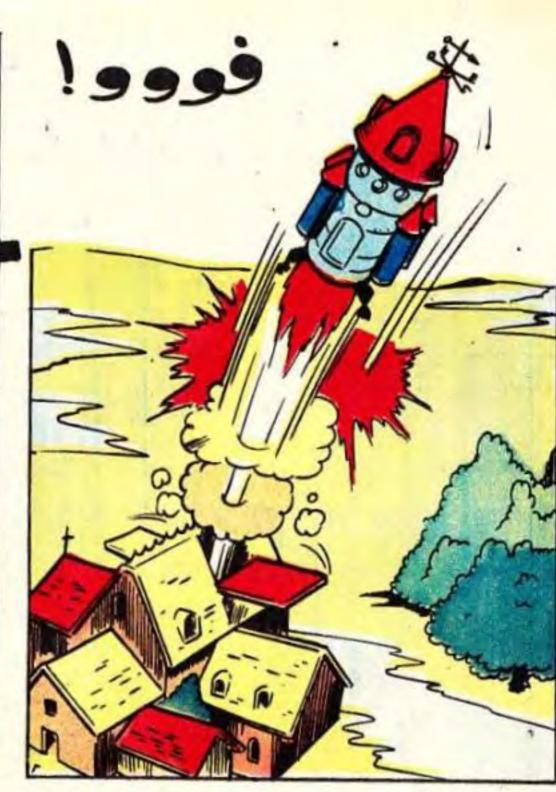


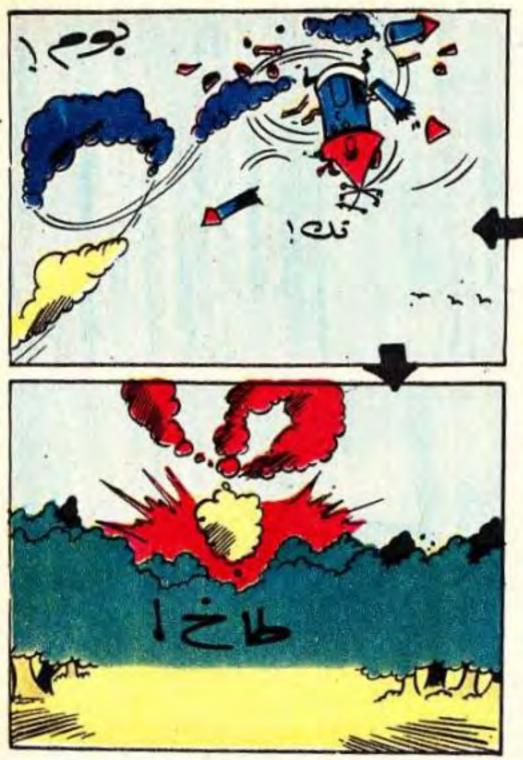






عصام فتحی امین ن من اصدفاء میکی















نبیل فتحی امین - من اصدقاء میکی



صديقي ٠٠ صديقتي

أنتم اليوم مدعوون على حفل شاى عند ميكى بمناسبة عيد ميلاده - ولذلك يعدم لكم طرق عمل يسكويت لليد وشهى ، ماما بالطبع - والنوع الاول يعطيك أشكالا مختلفة تقطع في العجيئة • بعد رسم الشخصيات التي تختارها على ورق مقوى ر وعلى هذه الصفحة ثلاثة نماذج ممكن أن تشفها) قصيل وضعها فوق العجين المفرود، ثم أقطع من حولها بالسكين -واليك طريقة عمل بسكويت العسل الاسمود التي ستشكلها فيما بعد كما يحلو لك .

زيد أو سمن لدهن الصينية • ل فنجال زيد طرى أو مرجرين -ل فنجال سكر ل فنجال عسل اسود - بيضة واحدة - ٣ فناجيــل دقيق منخول - إ ملعقة صفيرة صودا (بيكربونات الصسودا)

١ - اوقد الفرن (٣٧٥ درجة) ادهن صنيتين بالزيد •

ل ملعقة صنفيرة ملح - ل ملعقة صغيرة قرفة •

٢ - ضع الزيد في سلطانية كبيرة واضربها بملعقة حتى تصير خفيفة وهشبة مثل الكريمة •

٣ - اضف السكر والعسال الاسود واكسر عليها البيضاة واخلطها جبدا

٤ - في سلطانية اخرى اخلط الدقيق المنخول مع الملح والصودا والقرفة - ثم اضف هذا الخليط قليلا الى الخليط الاول واخلطه

٥ - ضع هذه العجيئة في كيس من النايلون وضعها في النسلاجة لدة ساعتين حتى تجمد •

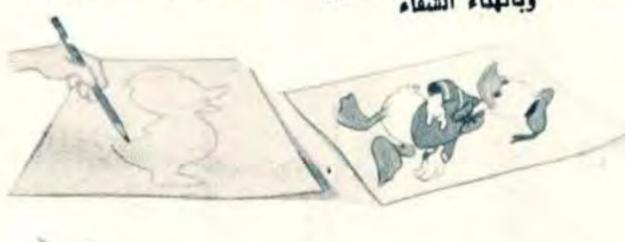
" - اخرج العجينة من الكيس ، وضعها على لوح مرشوش بالدقيق

ثم افردها بالنشابة حتى يصب سمكها إ سنتي . ٧ - ضع الاشكال القصوصة على الورق فوق العجينة واقطع بالسكين حولها _ (يمكن عمسل ای اشکال مستدیرة مربعة) ضع هذه الاشكال في الصينية المدهونة بالزيد والرك مسافة بينها .

لمدة تتراوح بين ٦و٨ دقائق ، بعد ٨ - اخبرها في القرن الساخر اخراجها ضع البسكويت فسسوق منخل سلك او مايشابهه حتى تبرد.











بسكوبيت مسيكى

المقادير:

بيضة واحدة _ نصف فنجال سمن _ نصف ملعقة صفيرة قرفة ملعقة صغيرة عصار ليمون _ فنجال سكر _ ملعقتان كبيرتان لبن _ فنجالان دقيق (منخول) ملعقة صغيرة بيكنج بودر .

الطريقة:

١ _ اوقد الفرن (٠٠٠ درجة)٠

٢ _ اكسر البيضة في سلطانية كبيرة ، واضف اليها السمن ، والسكر ، والقصرفة ، واللبن ، وعصير الليمون ، ثم اخفق هذا الخليط جيدا بمضرب البيض حتى يصير كالكريمة .

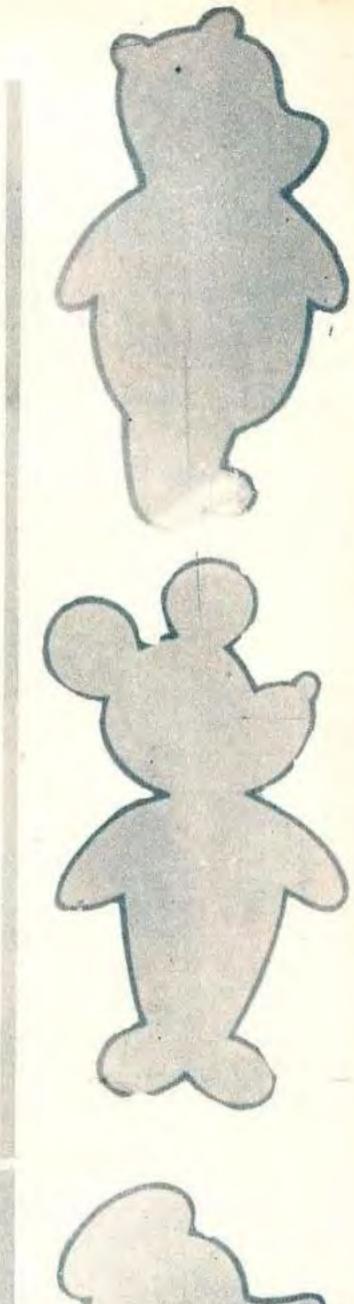
٣ - اخلط الدقيق المنضول مع البيكنج بـــودر » ثم ضفه على الخليط الاول وقلبه جيدا ، ولكن بخفه بملعقة

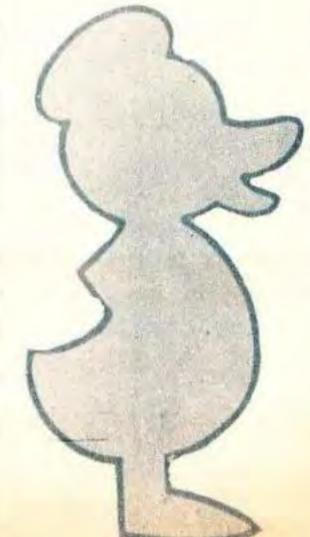
٤ _ احضـر صينية غـير مدهونة ، وخذ قطعـا من العجين بملعقة صغيرة في الصـينية على أن تترك مسافة ٢ سنتى تقريبا بين كل بسكويتة والاخرى .

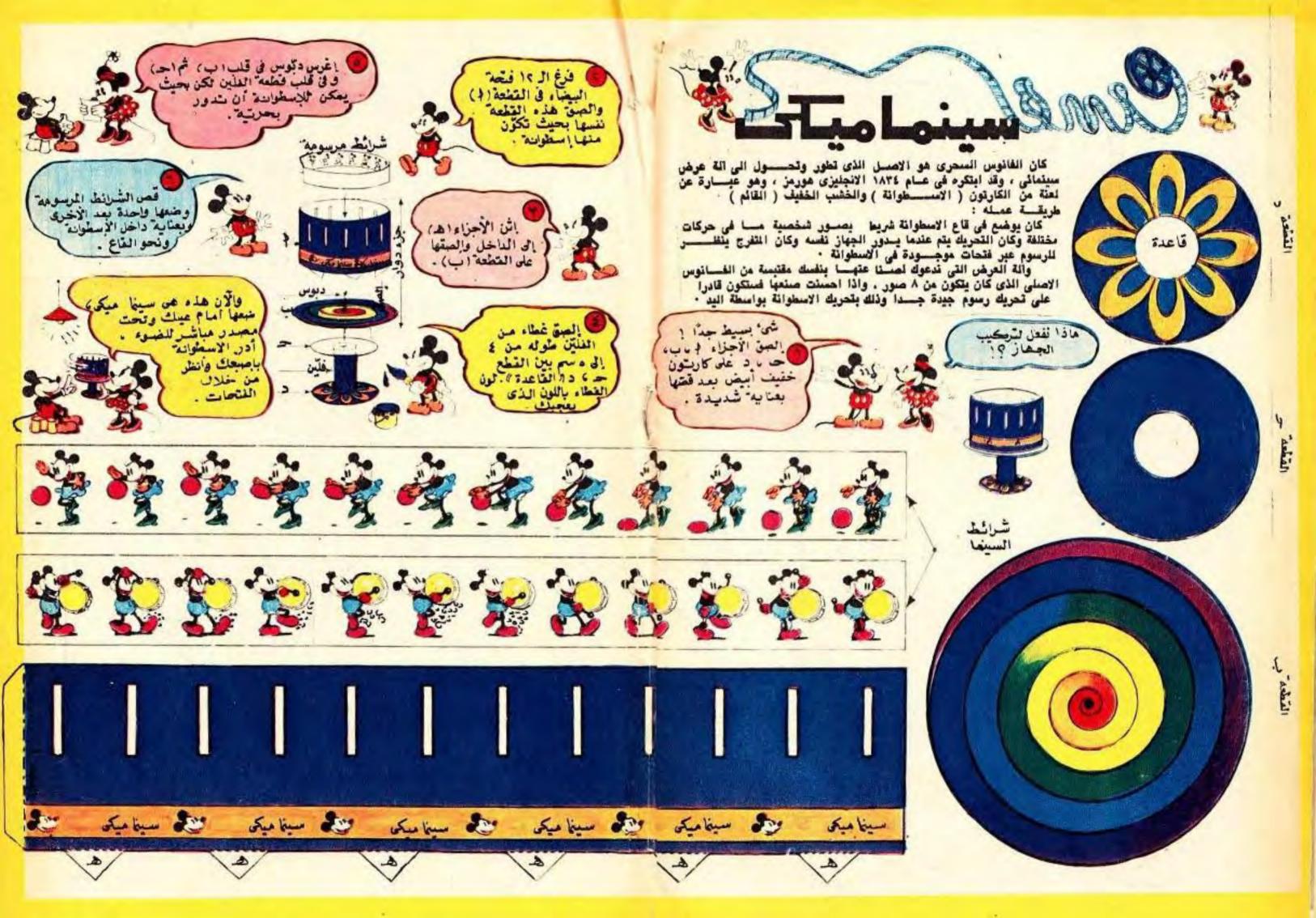
٥ _ ضع البسكويت في الفرن لمدة ٨ الى ١٠ دقائق حتى يصير لونه ذهبيا _ وبعد اخراج البسكويت من الفرن ارفعه من الصينية ، وضعه فوق منظل سيسلك مقلوب حتى يبرد .

ملحوظة :

اذا لم يكن لديك غير صبينية واحدة كبيرة يمكن خبر البسكويت على مرتين على ان تنتظر في المرة الثانية حتى تبرد الصينية قبيل وضع باقى العجين فيها .

















30

للمراسلة _ خالد حسن احمد - الغيوم - ٦ ش عثمان بن عفان _ الحادقة







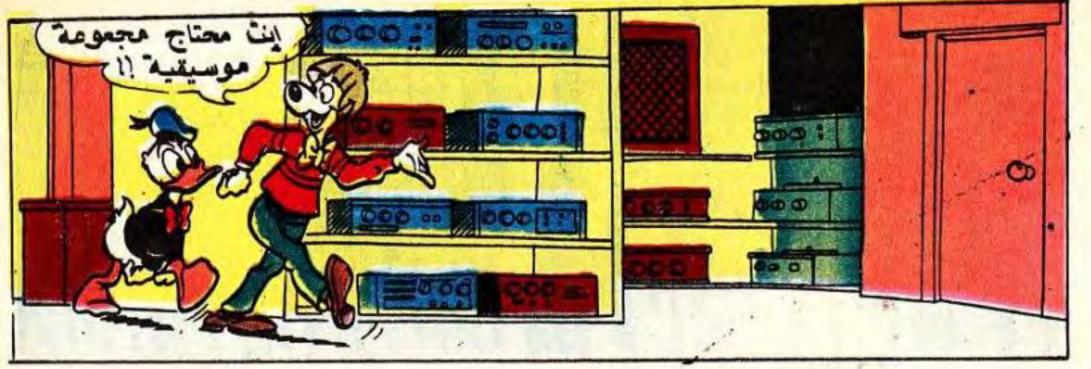








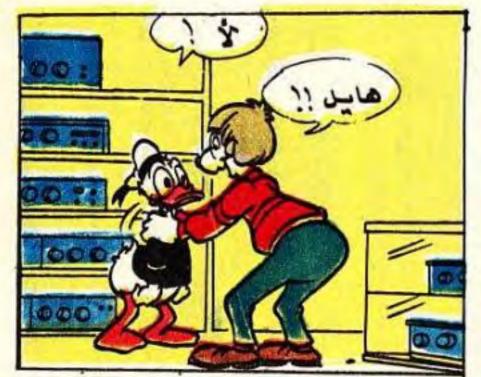
للمراسلة: محمد الصافى ابراهيم - كفر الدرواد - بحيرة - عكريشدة سيدى عبيد

















ثريا سعيد سالم ـ من اصدقاء ميكم



















عمرو محمد خلیل _ من اصدقاء میکی













للمراسلة : اسامة السيد جمعة - ٢ ش الاشرف متفرع من ابي الدرداء - اللبان الاسكندية



للمراسلة : حاتم محمد احمد بد الكريم - عابدين - ٢٢ ش سامع باشا البادودي - التاهرة















للمراسلة : جمال ابراهيم محمد - الاسكندرية ش ياسر بن عامر - تفتيش السيوف الرض طولون















للمراسلة : جلال حامد محميد محمود _ نزلة السيسى الهرم - جيزة



























للمراسلة : احمد سليمان ذين الدين - المتزلة - دفهلية - ش جمال الدين الغربى - حارة مينسى













للمراسلة : علاء عبد الفتساح حسب الله - ٢ ش الحافظ عثمان بالحضرة البحرية - الاسكتدية











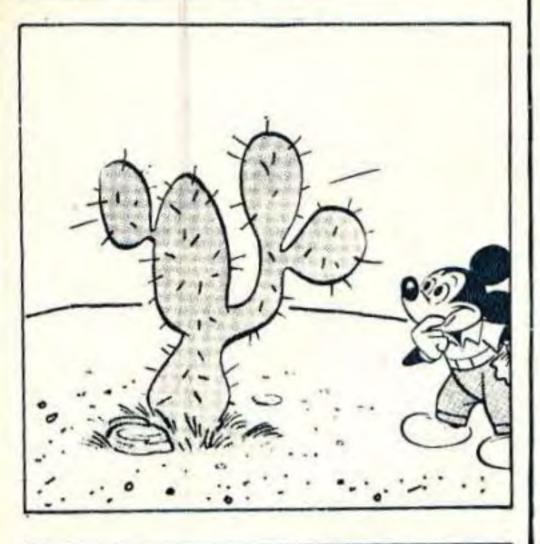


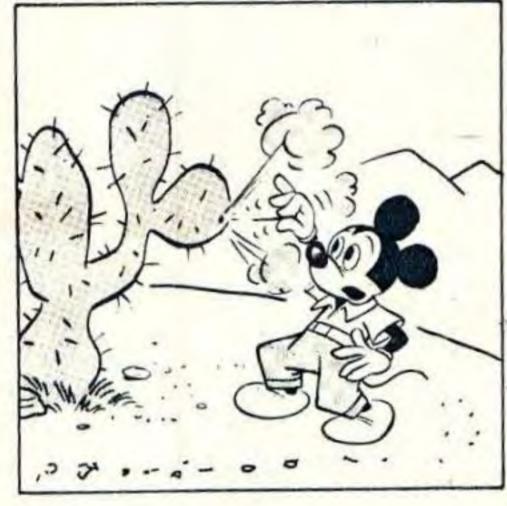


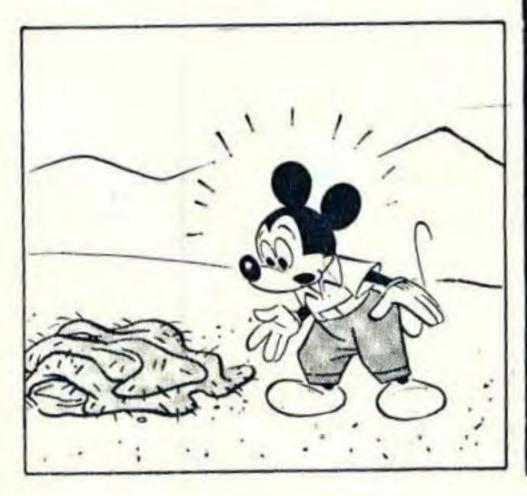
للمراسلة : كريم احمد عادل سليمان - اليمن - تعل - طرف الوالد احمد عادل - خبير مالية تعز

13

عواديت ميلى...







اليالي في

CASIO

تقدم للهواة وللناشئين

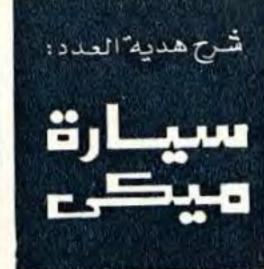
تعلم الكهرماء ... للهواة وللناشان إصنع الى جهازا لكسترونى بنفسيل راديو - جهازارسال - لعب الكترونية



 بهل الابتعمال بطریقیة المکعبات
 تقافرموددیوی عدیدة من ۱۶-۳۲ چنب جمیع الاعمار

بشركة كايرومربيد بخ عديسى وشركاه ديلادكاسيد بمصر ديلادكاسيد بمصر ٣٣ شارع عمادالدين -القاهرة

المبيات: ٩ ثايع نجيب الرياف ـ ١١٤٥٠/٩١٠٤٢٣ الدورالثانى ت: ٩١٦٤٥٠/٩١٠٤٢٣ مواعيدالعمل: من ٨ صباعًا - ٤ ظهرًا الأعدام صباعًا - ٢ ظهرًا الأعدام صباعًا - ٢ ظهرًا المعطلة الأسبوعية يوم الجمعة





صديقى ٠٠ صديقتى هذه المرة نقدم نحن هدية لميكى بمناسبة عيد ميلاده والهدية هى : سيارة ميكى ولكن بعد تركيبها سنحتفظ بها مع مجموعة السيارات التى قدمناها لك من قبل ٠

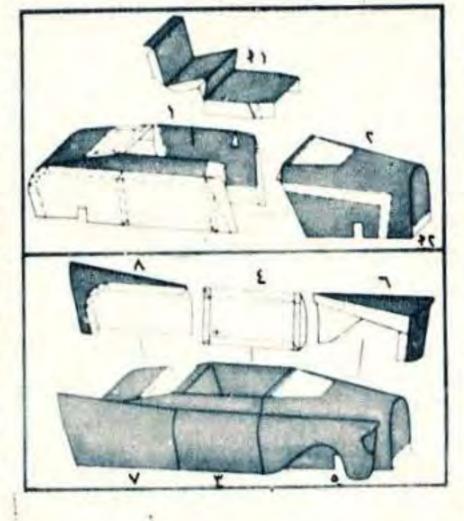
> توضيع : - - - - = يثنى الى الخلف . . . × . . . =

يثنى الى الامام

جزءا اخر فوقه - الارقاء باللون الاسور

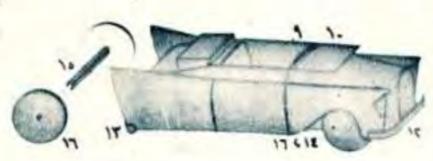
- الارقام باللون الاسود تعنى رقم القطعة •

الارقام باللون الاحمر تعنى رقم الجزء الذى ميلصق عليه الجسزء الذى يحمدسل نفس المرقم



الطريف،

بعسد قص جعيع الاجسزاء ابدا في ثنى الخطسوط كما شرح لك طريقتها الجزء رقم ١ هو الجسناء الضلفي من السيارة ١ما رقم ٢ فهو الجزء الامامي .



الصق اولا الاجزاء التي تحمل الارقام ٥ ، ٦ ، ٧ و ٨ مع الاجزاء التي تحمل الارقام ٥ ، ٦ ، ٧ و ٨ مع الاجزاء التي تحمل الارقام ٣ و ٤ لميتكون عندك الرفارف الخلفية والرفارف الامامية والبابين ٠

المصق يقم ٢ مع ٢ 1 ليعطيك الشكل الامامى للسيارة - و١ مع ١ أ وهو المقعد بعد ثنية كما هو مبين في الرسم .

يضاف بعد ذلك جميع الاجراء الاخرى رقم ١٠ = الزجاج الامامى رقم ١٠ = الحقيبة ٩ مع ٩ ١ عجلة القيادة ٥ و ١٥ = الكشاف واخيرا العجل يثبت كل اثنتين معا بالمجزء رقم ١٤ و ١٥ بعد وضمع عمود خشبى من نفس المطول واخيرا يكون عندك سيارة جمديدة من مجموعة سيارات ميكى وهي سيارة ميكى نفسه ٠



مجلة أسلوعية تصدرعن مؤسسة دار السفلال ١٦ شارع محمد عنز العرب ت: ١٦٠٠ - القاهرة

رئيسة مجلس الإدارة أمينة السعيد نائب رئيس مجلس الإدارة صبرى أبو المجد

رئيسة النحربير عفت ناصر مديرة النحرير رجاء عبد الناصر

سكرتبروالتحربير إسكندرإلساس جورج إسكندر صلاح زنساع

الإشتراكات

فيعة الاشتراك السنوى - 27 عددا -في جمهورية مصر العربية 15 قرشا صاغا بالبريد العادى ، في بلاد اتحادى البريد العربي والافريقي وباكستان سنة جنيهات ونصف مصرية بالبريد الجوى أو ما يعادلها بالعمالات المحرة ، وفي سائر انحاء العالم 16 دولارا بالبحريد العادى وتمسعة وعشرون دولارا بالبحريد الجوى ،

والقيمة تسدد مقدما لقسم الاشتراكات في جمهورية مصر العربية بدواله بريدية غير حكوميه ويافي بلاد العسالم بشيك مصرفي لامر مؤسسة دار الهلال وتضاف رسوم البريد المسسجل على الاسسعار المؤسسة اعلاد عند المطلب

سعرالنسخة في البلاد العربية

" سوريا _ ٧٥ ق٠س ، لبنان _ ٧٥ ق٠ س ، لبنان _ ٧٥ ق٠ ل . الأردن _ ٨٠ فلسا ، الكويت _ ١٣٠ فلس . العسراق _ ١٠٠ فلس . المبعودية _ واحد وربع ريال » .

...............

© 1980 Walt Disney Productions Mickey 976 — 3-1-1980



	-		٧		إسيت
**	**		A	•	الأصد
4.	-	11		1	Cylby1
	11	w	1.		#187.6H
	10	V	W		desti
	*	14	14		Cognida
	tv	4.	19	1	Laure

سبتمبر

*	4.	17	1		السيت
*	e.	14	٧		الأحد
14	**	10	A		الإفتون
	*	11	4		-4301
	41	*	-	7	HOUN
	10	11	**		Ugurdi
	63	14	16	,	Leugit

ty	4.	-			السبت
44	41	14	٧		
44	*	10	4	1	-5-41
	=	11	1		*474
71	11	*	4.	*	slavys
	10	14	**		uguitt
	11	14	10		Laupit

*	14	1.	۳		+		
*	IA	11			1		
17	14	16			-5-47		
44	4.	17	1		- LUNCA		
TA	61	14	٧		show!		
19	**	10		-	-		
	tr	13	4		العبدة		

1	11	•			السبت
1	-	+			-
	14	44			الإبلنون
*	14	14			MACAIN
-	4.	14	1		الإنعاء
44	*	14	٧		-
14	**	10	A	1	Lauri

	44	10	4		Anthread
*	17	11	•	•	
	41	*	10	*	الاعتود
	10	11	11		*14-24-4
	17	14	16		swill.
	*	4.	-	1	-
	-	61	12	٧	-

"	14	14			-
(h	4.	17	1		-
*	41	10	٧		-
41	re	10		1	-14-348
*	43	11	1	•	الأنعاء
	47	w	*	•	-
		M	11		Laure !

سوسية

43	14	18			السجت
*	4.	17	1		-
*	41	11	٧		الإيلنون
64	**	10	A	1	-labore
	14	11	•		slacks
71	cr	*	*	*	- Ibrien
	40	14	11	1	Laurell

	11	*			السبت
"	14	M	•		-
44	4.	*	1		-project
EA		16	٧		NUCAIN
14	ft	10	A	1	shown
*	47	17	4		Jest 1
4)	46	*		*	Level

تهنئ کم بعدًام ۱۹۸۰

